



"El foco de inspiración mundial está puesto en la cocina española y en sus postres"

- Por MAITE ZUDAIRE
- 20 de enero de 2012



Jordi Butrón es director de Espaisucre.

[Espaisucre](#) es una idea original de Jordi Butrón y su socio Xano Saguer. La idea se materializó en una escuela de repostería de referencia mundial y en un restaurante donde la carta se compone de menús conformados en exclusiva por postres. Para llegar hasta aquí, Butrón estudió en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona y fue aprendiz en la Pastelería Escrivà. Profundizó en su oficio en el Dorado Petit y junto con Jean Luc Figueras, Pierre Gagnaire y Michel Bras, nombres que en el universo de la alta cocina son sinónimo de excelencia. Afianzó su aprendizaje en las cocinas de El Bulli, hasta la meta final, que fue abrir su propio espacio. Cuando en febrero de 2000 abrió la aclamada escuela-pastelería, quería hacer de ella una plataforma para la difusión de su enfoque de vanguardia, un lugar y una ciencia en la que romper los límites impuestos a los postres. Lo ha conseguido. Hoy Espaisucre es, además de promotor del ansiado premio internacional al mejor postre (The Best Dessert of Restaurant), la referencia mundial en repostería con etiqueta de la cocina española de vanguardia, la mejor cocina del mundo, en criterio de los especialistas.

¿Qué le atrajo del epílogo de la gastronomía y le condujo a centrarse en los postres, en el final de las comidas?

La casualidad. Soy profesor y, por razones personales, abandoné mi trabajo y me puse a buscar otro oficio. Opté por la cocina y me atrajo la pastelería, algo poco común, ya que es la especialidad en la que siempre sobran plazas. Terminé mis estudios en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona y en los sucesivos "stages" (prácticas) en restaurantes y en cocinas escogí la pastelería. Así, siguiendo mi intuición y mi elección, terminé por crear mi particular restaurante de postres y, en cierta medida, volví al principio, ya que regresé al magisterio, solo que ahora enseño pastelería.

¿Esa reticencia hacia la pastelería es resultado de la máxima de que un buen cocinero solo lo es si es capaz de ser buen repostero?

"La precisión es un ingrediente fundamental de las recetas"

Eso era cierto antes, cuando un cocinero podía corregir un plato incluso una vez terminado: si faltaba sal se añadía, se podía ocultar un sabor o potenciar otro. En cambio, el pastelero es el alquimista de la cocina. Todo es pesado, es medido y la improvisación no entra en la técnica. Pero ahora el cocinero está también sometido a una técnica rigurosa. Ya no vale la inexactitud ni el desorden. La tecnología ha entrado en las cocinas de tal manera, que la precisión es un ingrediente fundamental de las recetas. Ahora el cocinero es también alquimista y sus conocimientos deben ser profundos, no vale con lograr un buen resultado con buenos productos, ahora ofrecen un valor añadido que se consigue con muchos conocimientos de química, física, nutrición y biología.

En esa alteración de la técnica, ¿dulce es aún sinónimo de postre o ha logrado romper la barrera del espacio principal que ocupa por entero la comida salada?

"Ahora el dulce es goloso, pero no excesivo, es suave pero no empalagoso, no empacha"

El cambio tan radical que ha experimentado la cocina en los últimos quince años, cuya autoría se debe a los profesionales españoles, alcanza, por supuesto, a los postres. El empalago del dulce es antiguo, está superado, se ha renunciado a él. Ahora el dulce es goloso, pero no excesivo, es suave y apacible, pero no empalagoso, no empacha. Es más, la frontera que delimitaba lo dulce

de lo salado se ha desdibujado, se ha deconstruido. Hoy el cocinero utiliza muchos referentes de la pastelería y ha adoptado técnicas y medidas a sus recetas. Y a la inversa. El pastelero ha añadido a su hacer ingredientes y maneras concebidas para guisos u otros platos.

¿Un ejemplo?

Las hierbas aromáticas en pastelería se reducían a la menta. Hoy introducimos eneldo, hinojo o estragón, presentes desde siempre en recetas de carnes y pescados.

En las costumbres culinarias y en las preferencias de sabores se definen las culturas. ¿Cómo son las fronteras de los postres?

Sucede lo mismo que con la gastronomía, se define por el tiempo y el lugar. En el Mediterráneo utilizamos el azúcar y la miel como edulcorantes, en el norte de Europa usan melazas; nuestros ingredientes principales son los frutos secos, la fruta, las especias; donde hace frío la variedad de fruta es muy reducida, por lo que se limitan a inventar sobre una o dos especies. En definitiva, como ocurre con el resto del menú, para los postres, cada pueblo ofrece su antonomasia condicionada por el entorno, los gustos, las costumbres y la sapiencia.

En su restaurante, el 90% de la carta es dulce, ¿hay que ser muy goloso para completar un menú?

"Comer bien ya no llena, ni un buen postre es una bomba de azúcar"

En absoluto. La mayoría de platos son de corte dulce, es decir, tienen azúcar, pero hay muchos otros ingredientes que matizan el sabor, incluso utilizo sal y se suceden los detalles amargos. Mi línea argumental es lo goloso, pero esquiva el empacho, mantiene una armonía dulce, desde luego, pero equilibrada, sin saturar, sin glotonería. El objetivo es disfrutar, no terminar con sensación de hartazgo. Ese propósito de un festín para empachar se ha abandonado. Comer bien ya no llena, ni un buen postre es una bomba de azúcar.

El desarrollo de sus menús es gradual. ¿Todo conduce al chocolate?

Antes el chocolate era la meta, ahora no. No hay duda de su importancia, de hecho uno de mis menús es solo a base de chocolate, pero el dulce no termina ni empieza en el chocolate. La experimentación, los nuevos ingredientes, las nuevas fórmulas se han revelado tan prolíficas que me permiten ofrecer una carta con menús muy variados. Mi cocina es un ejemplo. Demuestro esto que digo todos los días.

Su firma y su oficio han trascendido y se han ligado a la pedagogía culinaria, a las ganas de enseñar los trucos a los demás. ¿El postre no era el toque secreto de la cocina?

Los secretos no sirven para nada. Hace unos años, una fundación gastronómica neoyorquina nos invitó a Espaisucre a hacer el postre de un particular homenaje que ofrecieron a Ferran Adrià y Arzak. Era un acontecimiento importante y numeroso, congregaba a 500 comensales. El día anterior, en una multitudinaria conferencia de prensa, la organización evidenció una realidad de la que no somos muy conscientes: los cocineros españoles han revolucionado la cocina mundial de las últimas dos décadas. La cocina española ha sido la más importante y una de las razones de su prestigio y de su acción vanguardista ha sido su espíritu pedagógico, querer enseñar y compartir sus conocimientos.

¿Compartir y enseñar?

Sí, en el ámbito particular y en escuelas como la mía o en cursos como los del [Basque Culinary Center](#). Se suceden los Congresos en los que la información circula, donde hay intercambio de descubrimientos, de pensamientos, de logros y de fracasos. Esa conciencia pedagógica, ese no guardar secretos sino compartirlos, ha provocado que el nivel de la cocina se elevara muchos grados. En aquel congreso, un periodista afirmó que un día se le reconocerá este papel divulgador e innovador a la cocina española. No solo por ser la vanguardia de técnicas, sino también en actitud. Al conocimiento no hay que ponerle límites, las fórmulas magistrales dependen de las personas, es lo que hace cada uno con la información que está al alcance de todos, pero solo unos la elevan de categoría.

¿El software libre al servicio de todos para que la genialidad surja de cada cual?

Con el añadido de que el cocinero y el pastelero ahora acuden a una escuela a formarse. Su formación académica en la universidad es cada vez más probable. ¿Cómo va a esconderse o salvaguardarse el conocimiento?

¿Qué se enseña a los nuevos cocineros en las escuelas que antes no se enseñaba?

A pensar. A mis alumnos yo trato de enseñarles a pensar. Aprender a hacer una crema, un bizcocho o una hidrogenización. Cualquier técnica, por compleja que sea, se aprende a base de repetición. Prueba y error. Lo difícil es obtener un conocimiento complejo y profundo que te conduzca a decidir que esa crema que te salió perfecta la vigesimosexta vez que lo intentaste, es la indicada para acompañar esos ingredientes. Se trata de enseñar a aprender a tener criterio. Es difícil, pero es mi meta. Yo quiero que mis alumnos piensen y salgan con un título que les capacita a decidir, a tomar y defender sus propias decisiones.

Persiste la creencia popular de que la repostería está reservada para grandes cocineros o gentes muy especiales. ¿Se les puede decir que eso no es verdad?

Como en cualquier disciplina, hay conocimientos más complejos que otros, pero los básicos de la pastelería son accesibles: bizcochos, cremas, galletas o algunas masas fermentadas como el brioche. Algunos dulces son deliciosos caseros, más sanos que los industriales y mejor valorados. El adjetivo casero es sinónimo de calidad y no es en vano. Pero un panettone, el Rolls-Royce de las masas, encierra dificultad hasta para un profesional y será difícil de conseguir en casa.

Los postres son ricos en grasas, en azúcares, en harinas. ¿Hay alguna fórmula de disfrutar del momento goloso sin mala conciencia?

Un postre no tiene por qué ser una bomba de calorías. En Espaisucre ofrecemos granizados a base de aguas, aire, frío, frutas o picantes. Tampoco la pastelería tiene que ser pesada. De hecho, los niveles de azúcar y de grasa en la pastelería se han reducido de manera drástica. No son prohibitivos.

¿Cómo se ha revelado la experiencia del premio que institucionalizó, The Best Dessert of Restaurant?

Hemos completado la tercera edición y nuestra idea de que fuera una cita internacional se ha mostrado acertada. El 50% de los participantes fueron extranjeros. Esta internacionalización me ha servido también para certificar lo que yo veía o intuía, pero que todavía no es sabido: nos copian. O dicho de otra manera, el foco de inspiración mundial está puesto en los cocineros españoles. Los cocineros foráneos experimentan con los conocimientos españoles.

¿Vienen aquí a aprender?

Claro. La tecnología, las técnicas y la fusión, que ya han pasado a formar parte del discurso habitual de cualquier cocinero español, son imitadas con admiración. Las espumas, que en los temarios de las escuelas españolas son un básico, que no es un apartado en la tecnología sino un tema en sí mismo, son la muestra de que la vanguardia está introducida. A finales del mes de enero y principios de febrero viajo a San Sebastián a impartir un curso de postres de restaurantes y el alumnado será muy diverso y de todo el mundo.

DULCES EXCLUSIVOS

Con los dulces sucede algo que no pasa con otras comidas y recetas: los hay exclusivos de días. Sucede con el roscón de Reyes, que se reserva a dos, una particularidad defendida por Jordi Butrón con pasión: "Es mágico y no debería perderse nunca". Reconoce el "mago" de las reposterías que para las pastelerías es costoso reservar un postre para un solo día, pero destaca que "se trata de un patrimonio que merece conservarse". Mantiene un discurso positivo en torno a

lo dulce, a los postres, al chocolate y a ingredientes sabrosos, necesarios en pastelería, pero algo proscritos en una sociedad donde la obesidad se torna en datos de epidemia. Butrón se pone a sí mismo de ejemplo. "Yo tuve que hacer una dieta de adelgazamiento. Perdí el peso que necesitaba perder y siempre tenía la incógnita de qué pasaría cuando estuviera en mi peso correcto, cómo alterarían mis costumbres. ¿Tendría que renunciar a los huevos con chorizo para siempre? ¿Al turrón de chocolate?".

Butrón, con un peso justo y mantenido, reflexiona: "No engordas por comer un día lo que te apetece. Claro que el azúcar te apetece más a menudo que otros sabores, no en vano es energía, recuerda a la leche materna y satisface las emociones, pero no puede convertirse en sustituto de otras necesidades". La conclusión de este cocinero, que enseña a otros cocineros a elaborar la parte más golosa de los menús, es que "lo extraordinario no engorda ni es culpable del colesterol. Hay que comer de todo, pero en su justa medida". Por eso, porque sostiene el equilibrio en toda la dieta, Butrón puede incluir los postres.